

## **BAB XII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **12.1. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil praktek kerja yang dilakukan di Perusahaan Roti Matahari adalah:

- a. Tata letak Perusahaan Roti Matahari berdasarkan pada urutan proses.
- b. Struktur Organisasi Perusahaan Roti Matahari termasuk organisasi garis.
- c. Proses pengolahan roti pada Perusahaan Roti Matahari menggunakan sistem *batch process* dan metode *sponge dough*.
- d. Perusahaan Roti Matahari menggunakan HDPE dan PP sebagai kemasan primer serta karton dan kotak kaleng sebagai kemasan sekunder.
- e. Sumber daya yang digunakan oleh Perusahaan Roti Matahari dalam proses produksi adalah sumber daya manusia, air dan listrik.
- f. Sanitasi yang diterapkan Perusahaan Roti Matahari masih belum diterapkan dengan baik.
- g. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh Perusahaan Roti Matahari terhadap bahan baku, pengemas, proses pengolahan dan produk akhir sudah cukup baik.

#### **12.2. Saran**

Saran yang dapat disampaikan untuk meningkatkan dan mengembangkan Perusahaan Roti Matahari adalah:

- a. Perusahaan Roti Matahari perlu menambah variasi produk sehingga konsumen tidak cepat merasa bosan.

- b. Pembinaan kesadaran sumber daya manusia akan pentingnya usaha sanitasi dalam proses produksi, sehingga mutu dan keamanan produk tetap terjamin.
- c. Plastik HDPE yang mengemas roti sisir dengan margarin perlu diganti dengan plastik PP.
- d. Masa kadaluwarsa roti perlu dipercepat hingga kurang dari dua minggu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1986. *Manajemen Produksi: Perencanaan Sistem Produksi Buku II Edisi 4*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Bogasari. 2012. *Seputar Tepung Terigu*.  
[http://www.bogasari.com/about/seputar\\_tepung\\_terigu.aspx](http://www.bogasari.com/about/seputar_tepung_terigu.aspx) (29 Oktober 2012)
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging*. USA:Marcell Dekker, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cauvain dan Linda. 2001. *Baking Problem Solved*. New York: CRC Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1995. *Roti*, SNI 01-3840-1995.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1996. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan*, SNI 01-3553-1996
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 2000. *Mutu dan Cara Uji Tepung Terigu*. SNI 01-3751-2000/Rev
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamental of Baking Science*. Hoboken, New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Frazier, W.C. dan D.C. Westhoff. 1978. *Food Microbiology*. USA: McGraw-Hill, Inc.

- Gallagher, E. J. 1984. *Cereal Production*. London: Butterworths & Co.
- Gibson, J.L., John M.I., James H.D. dan Agus D. 1992. *Organisasi Perilaku Struktur Proses*. Jakarta:Erlangga.
- Gisslen, W. 1994. *Profesional Baking* 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Godon, B. dan Claude, W. 1994. *Primary Cereal Processing*. USA: VCH Publishers, Inc.
- Hanneman, L.J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinemann.
- Hobbs, B.C. dan Richard J.G. 1978. *Food Poisoning and Food Hygiene*. London:Edward Arnold Ltd.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Jenie, B.S.L., 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Koswara, S. 2006. *Kismis dan Produk Sejenisnya*. <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/KISMIS,%20DAN%20PRODUK%20SEJENISNYA.pdf> (15 Oktober 2012).
- Kotler, P. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Penerjemah: Hendra T., Ronny A. R. dan Benjamin M. USA: Prentice-Hall, Inc.
- Kramer, A and B.A. Twigg. 1962. *Quality Control for the Food Industry*, 3<sup>rd</sup> ed volume 2. Connenticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Longree, K dan Gertrude, A. 1987. *Quantity Food Sanitation*. Canada: John Willey & Sons, Inc.

- Lutfi, A. 2009. *Sabun dan Detergen*. [http://www.chem-is-try.org/materi\\_kimia/kimia-lingkungan/pencemaran\\_lingkungan/sabun-dan-deterjen/](http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/kimia-lingkungan/pencemaran_lingkungan/sabun-dan-deterjen/) (26 Oktober 2011).
- Machfud dan A. Yudha. 1990. *Perencanaan Tata Letak Pada Industri Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*, 2<sup>nd</sup> ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- McSwane, D., Nancy R., dan Richard L. 2000. *Essentials of Food Safety and Sanitation Second Edition*. USA: Prentice-Hall, Inc. (26 Oktober 2011).
- Nasir, M., M.S. Butt, F.M. Anjum, K. Sharif and R. Minhas. 2003. Effect of Moisture on the Shelf Life of Wheat Flour. *International Journal of Agriculture and Biology*, 4, 458-459.
- Pomeranz, Y. and J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- PT. ISM Bogasari Four Mills. 2012. *Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com/product/brands.aspx> (29 Oktober 2012)
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rambaldi, G. 2011. *About Corrugated Carton Board and Cartonboard*. <http://www.iapad.org/tips/cartonboard.htm> (12 November 2012)
- Reksohadiprodjo, S. dan Indriyo G. 1995. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta:BPFE.

- Santoso, A. dan Priyanto S. 1995. *Kamus Bahasa Indonesia*. Surabaya: Kartika.
- Sigit, S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern*. Yogyakarta: Armurrita.
- Soekarto, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Stanton, W.Y. 2007. *Pengertian Pemasaran Menurut Para Ahli-Ilmu Manajemen Pemasaran*. <http://organisasi.org> (2 Oktober 2012)
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Co Inc.
- Susanto, H.R. dan N Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Supamo, A, Mudiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Weiss, T.J. 1970. *Food Oils and Their Uses*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2007. *Teknobiologi Pangan*. Bogor: M-Brio Press.